



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE

**TORMEK**<sup>®</sup>





Avec Tormek, affûtez vos couteaux à domicile en toute simplicité et prolongez ainsi efficacement leur durée de vie !

### Aux origines de la marque...

L'histoire de Tormek commence dans la Suède des années 1940, plus précisément à Vibyhyttan. Un petit garçon nommé Torgny Jansson, qui en avait assez de travailler à la meule manuelle, une tâche répétitive et ennuyeuse qui consistait à aiguiser les haches, les couteaux et les outils pour son père, lui donne l'envie de chercher une solution plus efficace. L'idée germe dans son esprit, dans les années 70, lorsqu'il devient ingénieur de conception mécanique et tourneur sur bois à ses heures



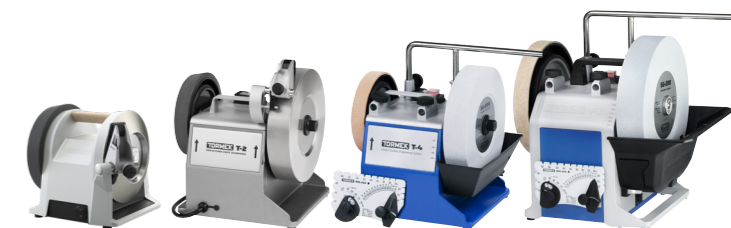
perdues. Il invente alors une nouvelle machine à affûter innovante en créant la version moderne de la meule à eau suédoise, connue pour donner un tranchant acéré et durable aux outils de bricolage. Son entourage est vite impressionné par cet appareil et lui en commande quelques pièces. La marque Tormek était née !

Ce tout premier modèle fonctionnait grâce à une perceuse à main électrique, qui s'adaptait directement dans un mandrin grâce à un support intelligemment conçu, lui-même fixé à la meule. La vitesse de rotation élevée de la perceuse



électrique était réduite par un disque d'entraînement en caoutchouc pour donner une vitesse idéale. Le dépôt de brevet est approuvé, et Torgny poursuit sa mission : rendre l'affûtage plus facile pour tous les tourneurs sur bois.

En 1973, il conçoit la machine Tormek AB (condensé de Torgny Mekaniska), qu'il commence à commercialiser vers les autres pays scandinaves, puis vers plusieurs pays d'Europe. En 1981, le premier modèle auto-propulsé est lancé, reposant sur le concept original de propulsion par perceuse, le point de départ du système Tormek. Puis la marque continue à développer une gamme de produits au sein d'un écosystème d'affûtage complet et unique, pour offrir des solutions performantes aux artisans comme aux amateurs de bricolage.





## La machine à affûter Tormek T-1

Après avoir lancé l'affûteuse de couteaux Tormek T-2 Pro kitchen knife sharpener, utilisée par l'équipe nationale suédoise de cuisine et de nombreux restaurants Michelin dans le monde, et face à l'engouement qu'il suscita dans l'univers culinaire, la marque se devait de créer une **machine à affûter de qualité, design, et facile à utiliser à la maison.**

Afin de séduire non seulement les gourmets passionnés, les amateurs de barbecue et de bonnes viandes, mais aussi les épiciers, les esthètes, les fans de technologie ou ceux qui aiment simplement profiter de la vie et recevoir,

**Tormek lance en 2022 la première et unique affûteuse motorisée à usage domestique permettant d'obtenir des résultats professionnels, la Tormek T-1 kitchen knife sharpener !**

Silencieuse, compacte, intégralement made in Sweden, elle agit sur l'intégralité du biseau, et non pas seulement sur l'extrémité du tranchant, contrairement aux affûteuses conventionnelles, aux aiguiseurs manuels ou encore aux fusils à aiguiser vendus sur le marché. Avec le lancement de ce nouvel appareil, l'ère du rémouleur ambulant à qui on confiait ses

couteaux et ciseaux à aiguiser est totalement révolu ! **Devenez à présent votre propre rémouleur-affûteur et ne jetez plus vos couteaux abîmés ou usés !**

Tormek T-1 est un appareil économique, éco-responsable et durable, puisqu'avec cette affûteuse motorisée, vous ne jetterez ni ne remplacerez plus vos couteaux ordinaires et émoussés, mais vous pourrez leur offrir une lame flambant neuve !

En trois étapes – le réglage de l'angle, l'affûtage et le démorfilage - redonnez vie à tous vos couteaux pour longtemps.



### 1) Le réglage de l'angle :

Redonne à tout le biseau du couteau son angle d'origine ou un angle précis que vous aurez défini. Le réglage s'effectue grâce à la fente de guidage brevetée (entre 8° et 22°). Compatible avec les lames d'une hauteur entre 12 mm et 60 mm, d'une épaisseur allant jusqu'à 5 mm et d'une longueur illimitée. *Nous recommandons un angle entre 15° et 17° pour affûter votre couteau de cuisine « classique » si le fabricant n'a pas donné d'instruction particulière au moment de l'achat.*

### 2) L'affûtage :

Ce procédé permet d'obtenir un biseau réaffûté régulier sur l'ensemble de la lame. Un aimant intégré permet de collecter les résidus d'acier dus à l'affûtage. L'étape d'affûtage élimine uniquement l'acier nécessaire pour obtenir une lame comme neuve, sans perte de trempe du couteau, et ce pour une durée de vie allongée. La meule en diamant à grain fin (600 grains) aiguisé en douceur n'importe quels lames et types d'acier, même les lames en céramique, pour un résultat professionnel.



### 3) Le démorfilage :

Le disque de démorfilage permet d'éliminer le morfil (excédent de métal presque imperceptible qui se forme sur le tranchant d'une lame fraîchement affûtée), tout en polissant la lame. Ce disque en composite, avec agent de polissage intégré, confère au couteau un tranchant inégalé équivalent à une lame de rasoir.





**L'ustensile le plus important à avoir dans une cuisine n'est pas un bon couteau, mais une véritable affûteuse pour l'obtenir !**

La machine à affûter Tormek T-1 pour des biseaux symétriques, réguliers et nets !



### Caractéristiques techniques

Corps en zinc moulé avec revêtement thermolaqué / poignée en chêne massif : compact, stable, robuste.  
Silencieux : 45 dB.  
Moteur AC monophasé : 150 tr/mn  
Consommation : 120W  
Faible vitesse : pas de surchauffe de l'acier  
Réglage progressif de l'angle : de 8° à 22°  
Dimensions : Largeur 204 mm x Profondeur 196 mm x Hauteur 181 mm  
Poids : 5,4 kg / longueur du cordon : 1,7m  
8 ans de garantie  
PPI : 380 €



**En vente sur**

<https://shop.tormek.com/fr-fr/products/tormek-t-1-kitchen-knife-sharpener>

**Retrouvez la démo ici :**

<https://www.youtube.com/watch?v=-V120BoljP4>





## Contact presse

Agence Nathalie  
Lavirotte Communication  
22, rue de Vintimille  
75009 PARIS  
Tél : 09.82.56.47.65  
Email : info@nathalielavirotte.fr

## Lien visuels

<https://bit.ly/TormekT1>

[tormek.com](http://tormek.com)  
[shop.tormek.com](http://shop.tormek.com)

**TORMEK®**